

Слонимский С. Мысли о композиторском ремесле. СПб., 2006. 24 с. [Slonimskij S. Mysli o kompozitorskom remesle. SPb., 2006. 24 s.]

Соколов А. Музыкальная композиция XX века: диалектика творчества. М., 1992. 230 с. [Sokolov A. Muzykal'naya kompozitsiya XX veka: dialektika tvorchestva. M., 1992. 230 s.]

Стравинский И. Диалоги. Л., 1971. 416 с. [Stravinskij I. Dialogi. L., 1971. 416 s.]

Теория современной композиции. М., 2007. 624 с. [Teoriya sovremennoj kompozitsii. M., 2007. 624 s.]

Чайковский П. Избранные письма. М., 2002. 435 с. [Chajkovskij P. Izbrannye pis'ma. M., 2002. 435 s.]

Юнг К. Психология и поэтическое творчество // Самосознание европейской культуры XX века : Мыслители и писатели Запада о месте культуры в современном обществе. М., 1991. С. 103—129. [Yung K. Psikhologiya i poeticheskoe tvorchestvo // Samosoznanie evropejskoj kul'tury XX veka : Mysliteli i pisateli Zapada o meste kul'tury v sovremennom obschestve. M., 1991. S. 103—129.]

*Статья поступила в редакцию 30.09.2013 г.*

УДК 394.1:316.356.4 + 316.74:641.55/56

**М. В. Капкан**

## **СОВРЕМЕННАЯ КУХНЯ РОССИИ КАК РЕПРЕЗЕНТАНТ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ\***

Анализируется современный образ национальной культуры. С опорой на теорию социального конструктивизма рассматривается повседневный уровень бытования национальной культуры и механизм трансляции представлений о ней через национальную кухню. Анализ поваренных книг и данных проведенного эмпирического исследования позволяет сделать вывод о доминировании в массовом сознании образа национальной культуры как динамичной реальности, обновляющейся на каждом новом историческом этапе и переживаемой каждым как часть индивидуальной истории.

**Ключевые слова:** национальная культура; национальная кухня; национальная идентичность; повседневность; культура России; поваренная книга.

В условиях глобализации многие традиционные социально-культурные феномены оказываются в ситуации своеобразной проверки на прочность. В частности, переосмыслению и переоценке подвергается национальная идентичность. Наиболее пессимистичные прогнозы постулируют нежизнеспособность национальных культур в социально-политических условиях глобализирующегося мира. Вместе с тем некоторые исследователи утверждают, что именно национальные культуры сохраняют подлинную ценность в современной ситуации и именно национальная, а не глобальная идентичность остается наиболее устойчивой [см., в частности: Smith; Apparadurai]. Применительно к российской

\* Исследование проведено при финансовой поддержке молодых ученых Уральского федерального университета в рамках реализации Программы развития УрФУ.

ситуации эти общие закономерности осложняются еще и полиэтническим характером российского государства. Национальная культура призвана здесь не просто утвердить основания совместного существования, но и обеспечить интеграцию исторически разных этнических общностей в единое государство, что становится особенно актуальным в свете растущих стремлений к автономизации сообществ по этническому признаку.

В противовес примордиалистской концепции нации, в рамках которой нация трактуется как исторически сложившаяся общность, конструктивистская теория рассматривает нацию как конвенционально устанавливаемое единство, как конструкт, инспирированный определенной социокультурной ситуацией. Так, Э. Хобсбаум утверждает, что нацию нельзя рассматривать «ни как первичное, изначальное, ни как неизменное социальное образование: она всецело принадлежит к конкретному и (по меркам истории) недавнему периоду. Нация есть социальное образование лишь постольку, поскольку она связана с определенным типом современного территориального государства, с «нацией-государством», и рассуждать о нациях и национальностях вне этого контекста не имеет... никакого смысла» [Хобсбаум, с. 38]. Соответственно и национальная культура — это не статичное, раз навсегда данное образование, она переосмысливается каждым новым поколением с учетом его исторического опыта и наличествующей социально-политической ситуации. Причем обновлению подвергаются как содержательное наполнение национальной культуры, так и оценочные представления о ней. В этой связи актуально исследовать образ национальной культуры в современном российском обществе.

Национальная культура в гуманитарных исследованиях традиционно отождествляется со специализированными формами культуры, особенно с искусством, что выразилось в появлении значительного корпуса исследований национальной литературы, национальных школ живописи, музыки и т. п. Однако реальное бытие национальной культуры не исчерпывается вышеперечисленными феноменами. Правильнее говорить о наличии в структуре этой культуры двух уровней — специализированного и повседневного. Более того, причастность к той или иной национальной общности осознается индивидом прежде всего на уровне повседневности. Именно в сфере повседневности происходит постоянная идентификация себя как носителя национальной культуры. Кроме того, общая демократизация культуры ведет к тому, что повседневность оказывается одной из основных сфер трансляции представлений о национальном.

Особое место среди явлений с атрибутом «национальный» занимает национальная кухня. Явление типизации, называемое в качестве одной из центральных черт повседневности [см.: Шюц; Бергер, Лукман], проявляется в категоризации окружающих в том числе и на основе пищевых привычек. Одним из оснований типизации становится принятие одной и той же пищи одним и тем же способом, единство вкусов, которое подтверждает принадлежность индивидов к одной группе. Как известно, «застолье — наглядная модель коллектива, его идеальный образ...» [Байбурин, Топорков, с. 121]. Это позво-

ляет выстроить оппозицию «мы — они» через единство либо различие пищевых законов и практик. Единство социокультурной группы поддерживается сходством пищевых предписаний. Конструирование национальной кухни на всем протяжении эпохи Нового времени отражало общие социальные и культурные процессы, имевшие место при легитимации нового государственного образования — национального государства. Важным представляется и тот факт, что национальная кухня, как и национальная культура, апеллирует к двум временным пластам, в равной степени значимым для формирования оснований существования общности. С одной стороны, она наследует традиционные народные смыслы, базирующиеся на мифологических и религиозных верованиях. С другой стороны, в нее проникают представления, акцентирующие прежде всего актуальную социальную престижность тех или иных продуктов. Это обеспечивает национальной кухне роль транслятора традиционных ценностей и одновременно индикатора социокультурных изменений.

Наконец, следует учитывать, что современное общество — это общество потребления. Закономерно, что именно сфера потребления оказывается тем основанием, на котором формируются общности и подтверждаются идентичности, в том числе и национальные. Пища как одна из наиболее устойчивых сфер потребления всегда в той или иной мере оказывалась востребована в качестве такого интегрирующего фактора, но в современных условиях эта ее функция резко вышла на первый план.

Мы исходим из того, что представления о национальной кухне, ее истоках, составе, характере содержат в свернутом виде ожидания, связанные с национальной культурой. Таким образом, выявление образа национальной культуры возможно через описание особенностей национальной кухни.

В качестве материала для анализа были выбраны кулинарные книги, посвященные русской кухне. Выбор этого типа источников обусловлен особой репрезентативностью поваренных книг. Сама форма представления рецептов и контекст, в который они вписываются, позволяют проанализировать основные нормы и ценности, транслируемые через гастрономическую культуру в то или иное время. Несмотря на общий кризис вербального начала и доминирующее положение визуальных практик в современной культуре, в сфере приготовления пищи книги продолжают сохранять авторитет в качестве носителей экспертного знания, а потому могут быть использованы как источники, отражающие профессиональный взгляд на национальную кухню. Круг анализируемых изданий был ограничен книгами, выпущенными в России в период с 2007 по 2013 г., что, с одной стороны, дало возможность зафиксировать действительно актуальные представления о национальной кухне, а с другой — позволило проследить наиболее устойчивые тенденции.

Анализ представлений о национальной кухне требует, во-первых, исследования содержательного наполнения понятия «национальная кухня» в современной России: какие продукты считаются типичными и исконными, какие блюда опознаются как национальные, существуют ли характерные застольные практики. Особый интерес представляет вопрос о традиционности/современности блюд и практик, включаемых в корпус национальной кухни.

Во-вторых, анализируется круг эмоционально-оценочных коннотаций, сопровождающих характеристику национальной кухни и позволяющих выявить спектр идей и ценностей, связанных с национальной культурой.

Поваренные книги, посвященные национальной тематике, составляют довольно большой, но неоднородный массив современных кулинарных изданий. В контексте нашего исследования наиболее адекватным критерием, позволяющим типологизировать круг источников, становится отношение к советской кухне. Действительно, с точки зрения истории кулинарии вопрос о включении советских блюд в состав национальной кухни остается спорным. Однако в данном случае интерес представляет не объективная роль этого периода в истории национальной кухни, а субъективное восприятие его в качестве естественного этапа ее развития или же нарушения исторической логики. Именно этот критерий, как будет показано ниже, оказывается ключом к пониманию остальных особенностей репрезентации национальной кухни в различных поваренных книгах.

Опираясь на данный критерий, к первой категории можно отнести книги о национальной кухне, посвященные реконструкции старинных крестьянских рецептов и отрицающие советский кулинарный опыт. Отрицание может носить характер прямой критики советской кухни или принимать форму умолчания об этом этапе. Таковы, например, книги М. Сырникова, Э. Меджитовой. Состав национальной кухни достаточно специфичен и исторически ограничен: щи, уха, студень, сбитень, квас, пастила и ряд других блюд, основанных на традиционных техниках, в частности на приготовлении в печи. Авторы предлагают консервативный взгляд на национальную кухню. Развитие национальной кухни в XX в. выстраивается как дискретный процесс по модели «утрата — возрождение традиций». Национальная кухня понимается авторами как возвращение к истокам, почти недостижимое в реальности, но неизменно важное как идеальная цель.

На сходные принципы опираются и многочисленные переиздания дореволюционных поваренных книг. В частности, активно тиражируется «Подарок молодым хозяйкам» Е. Молоховец, причем как под оригинальным названием, так и под заглавием «Русский стол» с характерным подзаголовком «Щедрость и изобилие». Несмотря на то что круг описываемых блюд не совпадает с вышеперечисленным (это преимущественно городская кухня), в этих книгах естественным образом сохраняется дистанция между «настоящей» национальной кухней и современностью. Активно эксплуатируются такие характеристики национальной культуры, как богатство, щедрость, верность традициям.

Противоположный образ национальной кухни мы обнаруживаем в изданиях, названия которых задают ориентацию на актуальное состояние культуры: «Современная русская кухня» (СПб., 2013), «Современная энциклопедия русской кухни» (М., 2012). Как утверждается в аннотации к одному из таких изданий, «благодаря этой книге вы получите полнейшее представление о русской кухне сегодняшнего дня» [см.: Современная энциклопедия...]. Обязательным структурным элементом этих книг является исторический обзор

развития русской кухни со времен древней Руси до XIX в., предваряющий рецептурную часть, содержащую почти исключительно современные блюда и модернизированные версии блюд традиционных, среди которых особое внимание уделяется модификациям советских рецептов. Такая логика изложения позволяет выстроить предысторию появления этих блюд и вписать их в этот ряд в качестве закономерного этапа истории национальной кухни. Хотя меню, предлагаемое этими книгами, весьма разнообразно, можно выделить в нем несколько опорных пунктов. Пожалуй, наиболее устойчивы и консервативны представления о супах. Сам их набор варьирует в минимальных пределах во всех анализируемых книгах. Детально разработан также раздел, посвященный выпечке. Пирог с начинкой — один из устойчивых элементов национальной кухни, хотя конкретные вариации могут отходить достаточно далеко от классических рецептов. Затем следуют заливные блюда (особенно холодец), блюда из рыбы (сельдь, лосось, осетрина, шпроты), грибов, а также соленья. Если проанализировать эти книги с точки зрения соответствия представленных блюд их историческим подлинникам, то обнаружится, что значительная часть рецептов не имеет ничего общего с национальной кулинарной традицией и представляет собой авторские обработки блюд и оригинальные гастрономические решения, «современные вариации на тему русских блюд» [Ефанова, с. 5]. Нивелируются различия между блюдами разного происхождения, разного времени возникновения. В книгах приведены рецепты, при внимательном рассмотрении обнаруживающие принадлежность к другим национальным кухням, которая тем не менее никак не маркирована ни в названии, ни в способе подачи. При этом не возникает ощущения экзотичности или чуждости этих блюд. Блюда, именуемые «традиционными русскими», не могут считаться такими в исторической перспективе, однако вполне привычны для современного человека. Ядром национальной кухни оказывается не столько народная, сколько профессиональная практика. Эта замена весьма значима, поскольку она актуализирует ассимилирующий характер российской кухни и российской культуры в целом. Говоря об общих характеристиках этих блюд, следует отметить, что это, как правило, несложные рецепты с небольшим количеством ингредиентов. Для них характерна общедоступность продуктов и практик приготовления пищи. Если применительно к первому типу поваренных книг мы отмечали императивное требование соблюдения исконных технологий, то в данном случае рецепты в большинстве случаев отходят от традиционных техник в пользу привычных и знакомых по современной практике.

Наконец, третья категория поваренных книг предлагает своеобразный компромисс. В издания этого типа включаются как блюда, восходящие к дореволюционному прошлому, так и современные, зачастую авторские рецепты. Так, например, традиционный набор национальных супов (щи, уха, солянка, борщ) дополняется здесь супом из консервированного лосося — типичным блюдом советской кухни — и профессиональными вариациями вроде холодного борща с кальмарами. Несмотря на некоторые различия формального порядка, можно заметить, что с точки зрения основных принципов и ценностей эти

книги обнаруживают типологическое сходство с изданиями вышеописанной категории. В обоих случаях признается исторически изменчивый характер национальной кухни, равноправность всех ее этапов, связь не только с крестьянскими пищевыми привычками, но и с городской гастрономической практикой и профессиональными достижениями. Это позволяет говорить о выстраивании в них единого образа национальной кухни.

Между тем, как уже было отмечено, сам механизм утверждения национальных явлений требует апелляции к прошлому, выстраивания исторической перспективы. Не является исключением и современный этап. Анализ поваренных книг, кроме упомянутых различий, обнаруживает ряд сходных черт. В частности, к их числу можно отнести постоянную апелляцию к традиционности, историчности кухни в целом, даже если отдельные примеры входят в противоречие с этими принципами. Почти обязательным оказывается включение в текст цитат из классических произведений русской литературы, посвященных либо описанию обедов, либо характеристике русского характера. Приблизительно одинаков и визуальный ряд во всех типах анализируемых книг. Активно эксплуатируется «русский стиль». В оформлении используются традиционные и даже стереотипные образы национальной идентичности: среднерусские пейзажи, репродукции картин, воссоздающих сцены крестьянской и купеческой жизни, псевдолобчные иллюстрации. Тем самым как на уровне формы, так и в содержании задается историческая перспектива, происходит переключки специализированной и обыденной культуры, осуществляется легитимация представлений о национальной кухне посредством апелляции к традиции.

Наконец, показательна «фигура умолчания» в отношении роли православных традиций в национальной кухне России. Пожалуй, из всех традиций относительно устойчивой оказывается лишь пасхальная. Так, во всех анализируемых книгах упоминается кулич, хотя его обрядово-религиозное значение не акцентируется. Традиционно именно религиозная составляющая национальной идентичности была наиболее сильна в российском обществе и культуре. Однако на данный момент «национальное» и «православное» перестали быть синонимами, что, пожалуй, вполне объяснимо историческими условиями.

Подведем промежуточные итоги. Современные поваренные книги выстраивают два образа российской национальной кухни. В первом случае национальная кухня предстает как исторически сложившийся до революции корпус блюд и принципов приготовления, который не подлежит пересмотру и обновлению. Альтернативный образ национальной кухни опирается на представление об эволюционном характере ее развития и связан с трактовкой ее как синтеза народных (дореволюционных, советских и современных) блюд, причем смысловой акцент переносится на последние. В данном случае ключевыми принципами, с которыми ассоциируется национальная кухня, становятся общедоступность, простота, привычность, отклик на изменяющиеся условия. Соответственно можно говорить о формировании двух образов национальной культуры. Первый основан на постулировании уникальности

и самобытности национальной культуры России, сложившейся до революции и требующей сохранения и возрождения. Второй носит более камерный и демократичный характер и представляет национальную культуру как динамичное, постоянно обогащающееся образование.

Вместе с тем очевидно, что данные, полученные в результате анализа поваренных книг, нельзя считать полностью достоверными, поскольку эти два почти взаимоисключающих образа национальной кухни являются не только отражением неопределенности представлений о ней на современном этапе, но и результатом реализации разнонаправленных интенций конкретных авторов и издателей.

Скорректировать полученные данные позволяет обращение к представлениям, бытующим в среде непрофессионалов, в приватной сфере. Благодаря этому возникают взаимодополняющие перспективы: объективированный образ национальной кухни, представленный в поваренных книгах, и образ, полученный на основе субъективных свидетельств рядовых носителей культуры. Корпус эмпирических данных был получен на основе метода анализа спровоцированных документов. Респондентам было предложено написать сочинение-эссе на тему «Национальная кухня России сегодня». В качестве основных тематических блоков сочинения предлагались следующие: продукты, национальные блюда, застольные привычки. Объем и стилистика сочинения не регламентировались. Всего было получено 125 сочинений от представителей разных возрастных групп — от 21 года до 57 лет. С одной стороны, следует признать определенную информационную асимметрию, поскольку этот метод позволяет получить значительно меньше данных, нежели поваренная книга. Полученные свидетельства неизбежно фрагментарны, представлены исключительно в вербальной форме. С другой стороны, они позволяют зафиксировать оценочные коннотации, не деформированные соображениями коммерческого успеха и идеологии. Пользуясь терминологией М. де Серто, можно сказать, что подобные источники позволяют раскрыть тактики и практики обращения с навязываемыми стратегиями [см.: Серто]. В сочетании с результатами анализа поваренных книг полученные данные позволяют выстроить более объективный и многомерный образ национальной кухни и уточнить представления о национальной культуре.

Респонденты отмечают наличие определенных стереотипных представлений о национальной кухне, согласно которым к национальным блюдам России относятся кулебяки, пельмени, пироги, расстегаи, квас. Однако тут же оговаривают, что эти представления неполны, устарели и не раскрывают сущность национальной кухни: «Мы считаем традиционным, национальным не то, что едим изо дня в день, а то, что когда-то было провозглашено традиционным высшими сословиями» (врач, мужчина, 43 года).

По мнению респондентов, основные национальные продукты — это крупы, мясо, рыба, картофель, яйца. В качестве устойчивых элементов национальной кухни респонденты называют каши (особенно гречневую), блины, пироги, окрошку, соленья, шаньги, квас, чай. Наряду с ними часто упоминаются продукты и блюда, утвердившиеся в российской кухне лишь в XX в.: макаронны,

шпроты, сельдь «под шубой», винегрет, салат оливье. С постоянными оговорками в состав национальной кухни включаются пельмени и борщ. Таким образом, в сознании респондентов бесконфликтно сосуществуют разные исторические срезы национальной кухни.

Многие респонденты отмечают многокомпонентность национальной кухни. В частности, неоднократно упоминается, что национальная кухня России не тождественна русской кухне, она включает в том числе этнические блюда, «прижившиеся и ставшие привычными для нашей страны» (пенсионерка, 57 лет). Но еще более существенным фактом для респондентов оказывается то, что российская национальная кухня состоит из блюд разных эпох — от старорусских, с определением точного времени возникновения которых у респондентов возникают затруднения, до блюд, появившихся на российских столах в последнее десятилетие. При этом в качестве обязательных национальных элементов, как было отмечено выше, упоминаются традиционные крестьянские блюда и рецепты советской кухни. Один из респондентов резюмирует рассуждения о национальных блюдах следующим образом: «...Основная ассоциация русских людей при словах “русская национальная кухня” — это не рецепты кушаний древних русичей, а обыкновенные водка, холодец и селедка» (студент, 21 год).

Респонденты многократно признают, что те или иные продукты исторически не могут считаться исконными, однако на данный момент являются неотъемлемым элементом повседневного стола: «...картофель. Мы прекрасно знаем, что он был завезен к нам из Южной Америки и сначала не прижился... Но лично я не могу себе представить жизнь без картофеля. Он для меня является национальной, даже не российской, а русской кухней» (студентка, 22 года). Этот «кулинарный анахронизм» и подобные ему факты побуждают респондентов к рефлексии по поводу возможности заимствования и появления новых блюд в составе национальной кухни. Открытость российской национальной кухни респонденты считают историческим фактом: «нельзя говорить о русской кухне как таковой, потому что мы многое заимствовали» (менеджер по рекламе, мужчина, 29 лет), — который между тем оказывается актуальным и в наше время. Показательно, что представители молодого поколения (до 30 лет) включают в состав национальной кухни блюда, ставшие привычными относительно недавно. К таковым они относят, например, итальянскую пасту, пиццу и даже салат «цезарь». Правда, включение этих блюд получает характерную мотивировку. Паста и пицца, по мнению молодых респондентов, могут считаться новыми элементами российской национальной кухни, поскольку они сходны с уже укоренившимися в ней блюдами: паста — это продолжение советской традиции макарон по-флотски, а пицца — еще одна вариация на тему исконно русского открытого пирога. Старшее поколение более требовательно к соблюдению исторической правды и ограничивает хронологические рамки пополнения национальной кухни советским периодом. Отмечается, что все сложнее становится определить специфику национальной кухни, ориентируясь не на прошлое, а на современное состояние, поскольку «современная русская национальная кухня унифицируется, при-



обретая черты стандартности, отрываясь от исконной традиции» (учительница, 27 лет).

Характерно, что тема правил принятия пищи, утвердившихся в российской культуре, обходится молчанием во всех сочинениях. Можно предположить, что национальная кухня ассоциируется скорее с конкретными блюдами и продуктами, нежели с особыми застольными привычками. Единственная практика потребления пищи, которая упоминается как значимая, хотя ее детали также не конкретизируются, — это застолье по случаю праздников, среди которых особое место отводится Новому году. Пожалуй, именно он становится центральным национальным праздником с опознаваемым набором гастрономических символов (неоднократно упоминается национальная праздничная триада: шампанское, мандарины и оливье) и ощущением единства празднующих. В повседневной же жизни русская (российская) трапеза, по мнению респондентов, не обладает какими-либо специфическими чертами, достойными упоминания.

Опираясь на материалы сочинений-эссе, можно выстроить систему характеристик национальной кухни. Прежде всего национальная кухня формируется узואльно: «национальные, традиционные блюда — это то, что чаще всего встречается на столе, что часто употребляет человек» (руководитель учреждения, мужчина, 52 года); «главным доказательством [принадлежности к национальной кухне] может послужить ещё то, что зачастую эти блюда готовят не по праздникам или важным событиям, а вполне в обыденной обстановке — на завтрак, обед и ужин» (студентка, 22 года); «национальными блюдами можно назвать те, которые любимы многими поколениями людей, которые украшают наш стол как в будни, так и в праздники» (домохозяйка, 42 года). Иными словами, национальный характер блюда обусловлен не столько стародавним происхождением рецепта, сколько его привычностью и обыденностью. Это же подтверждается и мнением о национальной кухне в целом: «...российская кухня не отличается особой изысканностью, да и к тому же набор продуктов довольно прост, без излишеств и экзотики» (фотограф, женщина, 28 лет). Кроме соображений простоты, национальная кухня наделяется такой частотной характеристикой, как питательность: «Главным признаком, по которому блюда современной нашей кухни должны выделяться, — это сытность» (пенсионерка, 57 лет). Наконец, упоминается и субъективный критерий: блюда национальной кухни должны быть включены в актуальный опыт носителей культуры и связаны с определенными личными воспоминаниями: «действительно национальной являться может только та кухня, которая любима поколениями ныне живущими. В конце концов, салат оливье у многих вызовет значительно больше воспоминаний и ассоциаций, чем, к примеру, кулага» (студент, 22 года). Национальная кухня — это не то, «что ели наши деды», а то, что ест поколение ныне живущих.

Экстраполируя рассуждения о национальной кухне на национальную культуру, можно заметить, что индивидуальные представления в большей степени поддерживают идею преемственности и обновления национальной культуры, нежели принцип «возвращения к истокам». Национальная культура

связывается с актуальностью, откликом на новые вызовы современности. Это не столько статичный объект восхищения и почитания, сколько динамичная реальность, получающая воплощение в ежедневной практике ее носителей. Архаизированный образ национальной культуры упоминается в качестве альтернативного, но оценивается критически.

Итак, исследование повседневного уровня национальной культуры на примере национальной кухни позволяет сделать следующие выводы. В современном российском обществе сохраняется двойственность образа национальной культуры. С одной стороны, она трактуется как стабильная, неизменная совокупность высших достижений нации, сложившаяся к концу XIX в. и требующая сохранения, но не ревизии. С другой стороны, национальная культура воспринимается как динамичная реальность, обновляющаяся на каждом новом историческом этапе, чутко реагирующая на изменения социокультурной ситуации и переживаемая каждым как часть индивидуальной истории. Именно второй образ доминирует, определяя круг принципов и ценностей, с которыми ассоциируется национальная культура. В меньшей степени она связывается с щедростью, изобилием, гостеприимством, праздником и в большей — с доступностью, привычностью, открытостью изменениям и «всемирной отзывчивостью». Сказанное отнюдь не означает отказа от традиции как таковой. Историческая перспектива и ценность традиции — имманентные свойства национальной культуры, однако в настоящее время более значимыми признаются моменты ее соответствия актуальной системе ценностей и вызовам современности.

---

*Байбурин А. К., Топорков А. Л.* У истоков этикета : этнограф. очерки. Л., 1990. 166 с. [Bajburin A. K., Toporkov A. L. U istokov etiketa : etnograf. ocherki. L., 1990. 166 s.]

*Бергер П., Лукман Т.* Социальное конструирование реальности : трактат по социологии знания. М., 1995. 323 с. [Berger P., Lukman T. Sotsial'noe konstruirovaniye real'nosti : traktat po sotsiologii znaniya. M., 1995. 323 s.]

*Ефанова В. М.* Современная русская кухня. СПб., 2013. 120 с. [Efanova V. M. Sovremennaya russkaya kukhnya. SPb., 2013. 120 s.]

*Классическая русская кулинария.* М., 2012. 528 с. [Klassicheskaya russkaya kulinariya. M., 2012. 528 s.]

*Ляховская Л. П., Люблинская Л.* Русская кухня. Традиции. Праздники. Обычаи. Обряды. М., 2012. 304 с. [Lyakhovskaya L. P., Lyublinskaya L. Russkaya kukhnya. Traditsii. Prazdniki. Obychai. Obryady. M., 2012. 304 s.]

*Меджитова Э. Д.* Русская кухня. М., 2009. 416 с. [Medzhitova E. D. Russkaya kukhnya. M., 2009. 416 s.]

*Рецепты русской кухни, которые вы любите.* М., 2011. 192 с. [Retsepty russkoj kuhni, kotorye vy lyubite. M., 2011. 192 s.]

*Русская кухня. Самое лучшее.* Минск, 2011. 128 с. [Russkaya kukhnya. Samoe luchshee. Minsk, 2011. 128 s.]

*Русский стол. Щедрость и богатство.* М., 2008. 224 с. [Russkij stol. SCHedrost' i bogatstvo. M., 2008. 224 s.]

*Серто М. де.* Изобретение повседневности. 1 : Искусство делать. СПб., 2013. 330 с. [Serto M. de. Izobretenie povsednevnosti. 1 : Iskustvo delat'. SPb., 2013. 330 s.]

*Современная энциклопедия русской кухни.* М., 2012. 320 с. [Sovremennaya entsiklopediya russkoj kuhni. M., 2012. 320 s.]

Сырников М. Настоящая русская еда. М., 2010. 320 с. [Syunikov M. Nastoyaschaya russkaya eda. M., 2010. 320 s.]

Хобсбаум Э. Нации и национализм после 1780 г. / пер. с англ. А. А. Васильева. СПб., 1998. 306 с. [Khobsbaum E. Natsii i natsionalizm posle 1780 g. / per. s angl. A. A. Va-sil'eva. SPb., 1998. 306 s.]

Шюц А. Структура повседневного мышления // Социол. исслед. 1988. № 2. С. 129—138. [Shyuts A. Struktura povsednevnogo myshleniya // Sotsiol. issled. 1988. N 2. S. 129—138.]

Appadurai A. Modernity at Large : Cultural Dimensions of Globalization. Minneapolis, 1996. 229 p.

Smith A. D. Nations and Nationalism in a Global Era. Cambridge, 1995. 211 p.

*Статья поступила в редакцию 25.09.2013 г.*